

RINGKASAN

Proses Pengupasan dan Penyungkilan (Peeled & Deveined) Udang Vannamei sebagai bagian dari rantai produksi area PTO (Peeled Tail On) di PT Istana Cipta Sembada. Nuzhula Selfyna Rahma, Nim D41222126, 43 Halaman, Tahun 2025, Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember, Dibawah bimbingan dosen pembimbing Lintang Anis Bena Kinanti, S.M.B, M.M.

Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah magang dengan bobot 20 sks selama (900 jam). Adapun kegiatan magang tersebut terdiri dari Pra Magang (Pembekalan 30 jam), Magang (800 jam), dan Pasca Magang (Penyusunan Laporan serta Ujian 70 jam), yang di dalam implementasinya mengenai magang industri yang relevan dengan program studi.

Program Magang Sarjana Terapan dilaksanakan pada semester 7 (tujuh). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang.

PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri *seafood* dengan produk unggulannya, yaitu udang *vannamei* beku yang memiliki pangsa pasar terbesar di Jepang dan sebagian di Amerika Serikat, Eropa dan Australia. Udang *vannamei* (*litopenaeus vannamei*) termasuk ke dalam salah satu komoditas perikanan yang memiliki potensi dan prospek yang baik karena udang ini memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga diperlukan penanganan yang cepat dan tepat agar udang tidak rusak atau cepat membusuk.

Area PTO (Peeling and Tail Off) merupakan salah satu tahapan penting dalam proses pengolahan udang di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Kegiatan pada area ini berfungsi untuk mengupas kulit

(carapace dan exoskeleton) udang serta memisahkan bagian ekor sesuai dengan permintaan produk atau spesifikasi buyer.

Proses pengupasan dan pencukitan kulit udang dilakukan secara manual dengan tangan di atas meja stainless yang bersih dan higienis. Setiap pekerja dilengkapi sarung tangan, masker dan apron untuk menjaga higienitas produk. Udang yang akan dikupas berasal dari proses grading dan pencucian awal, kemudian disimpan sementara di wadah berisi air dingin. Setelah dikupas, udang hasil PTO dicuci kembali menggunakan air bersih yang mengalir atau air es (chilled water) untuk menghilangkan sisa kulit dan kotoran. Kemudian dilakukan sortasi ulang untuk memastikan tidak ada bagian kulit atau ekor yang tertinggal serta memisahkan udang yang rusak, patah, atau tidak sesuai ukuran. Setelah itu, petugas Quality Control mengecek secara acak untuk memastikan kualitas peeling sesuai dengan SOP. Udang hasil PTO yang telah lolos QC kemudian ditampung di wadah plastik food grade berisi air es sebelum dikirim ke tahap berikutnya, yaitu pencucian lanjutan, penimbangan, dan pembekuan (freezing).